

## GARDA DOC MERLOT



**Tipologia** Vino rosso a Denominazione di origine Controllata.

**Luogo di origine** A sud del lago di Garda e alle pendici della Collina Morenica a un'altitudine di 50 metri slm.

**Esposizione terreno** Pianeggiante con suolo fortemente argilloso calcareo, ricco di sali minerali

**Vitigno** Merlot 100%.

**Produzione uva** 9.000/10.000 chilogrammi/ettaro

**Vendemmia** Prima decade di ottobre, raccolta a mano in piccole casse di legno o di plastica.

**Vinificazione** Diraspatura delle uve e vinificazione in rosso (con le bucce) in fermentino di acciaio. Durante la fermentazione si effettuano in continuo follature e rimontaggi. Svinatura e pigiatura soffice delle vinacce fermentate.

**Affinamento** 12/14 mesi in botti di acciaio.

**Imbottigliamento** Novembre/dicembre del primo anno successivo la raccolta. Viene messo in commercio dopo circa 6 mesi di riposo in bottiglia.

**Caratteristiche** E' un vino di alta qualità, dal colore rosso rubino intenso dai riflessi viola. Profumo complesso e delicatamente speziato. Gusto ricco, morbido e avvolgente. Struttura fine ed armonica, si accompagna bene con i bolliti, stracotti, carni alla griglia e formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio** 15°/18°